



Istituto di Istruzione Superiore
'MANDRALISCA'
LICEO CLASSICO E I.P.S.S.E.O.A. – Cefalù

ANNO SCOLASTICO 2016/2017

DIPARTIMENTO SCIENTIFICO INDIRIZZO IPSEOA
CURRICOLI DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

TRIENNIO

SALA E VENDITA 3° Anno

TRAGUARDO DELLA COMPETENZA	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Controllare e utilizzare gli</p>	<p>Saper riconoscere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi</p> <p>Saper riconoscere alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale</p> <p>Saper individuare le risorse enogastronomiche del territorio</p> <p>Saper riconoscere le caratteristiche</p>	<p>I macroelementi I glucidi I protidi I lipidi</p> <p>I microelementi Le vitamine L'acqua e i sali minerali</p> <p>Alimentazione e gastronomia Popolazione ed alimentazione Modelli alimentari e loro certificazione Risorse enogastronomiche del territorio</p> <p>Latte e derivati</p>	<p>Descrivere differenze ed analogie dei diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutritiva .</p> <p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio</p> <p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande</p>

<p>alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Analizzare l'apporto calorico e nutritivo di piatti e bevande</p>	<p>merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande.</p> <p>Saper procedere nel calcolo calorico-nutrizionale di cocktails, piatti e menu.</p>	<p>Oli e grassi Le bevande non alcoliche e gli alimenti accessori</p> <p>Le bevande alcoliche</p> <p>Valutazione calorico-nutrizionale di cocktails piatti alla lampada e bevande.</p>	<p>Uso di tabelle e strumenti per effettuare il calcolo calorico-nutrizionale</p>
--	---	--	---

ENOGASTRONOMIA 3° Anno

TRAGUARDO DELLA COMPETENZA	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Saper riconoscere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi</p> <p>Saper riconoscere l' alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale</p> <p>Saper individuare le risorse enogastronomiche del territorio</p>	<p>I macroelementi I glucidi I protidi I lipidi</p> <p>I microelementi Le vitamine L'acqua e i sali minerali</p> <p>Alimentazione e gastronomia Popolazione ed alimentazione Modelli alimentari e loro certificazione Risorse enogastronomiche del territorio</p>	<p>Descrivere differenze ed analogie dei diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutritiva .</p> <p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio</p> <p>Individuare le caratteristiche</p>

<p>Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Analizzare l'apporto calorico e nutritivo di piatti e bevande</p>	<p>Saper riconoscere le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.</p> <p>Saper procedere nel calcolo calorico-nutrizionale di piatti e menu.</p>	<p>La carne Le uova</p> <p>Latte e derivati Oli e grassi Verdure ed ortaggi Legumi Cereali</p> <p>Valutazione calorico-nutrizionale di piatti e menu.</p>	<p>merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti</p> <p>Uso di tabelle e strumenti per effettuare il calcolo calorico-nutrizionale</p>
--	--	---	---

ACCOGLIENZA 3° Anno

TRAGUARDO DELLA COMPETENZA	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Cogliere le relazioni tra elementi antropici e naturali del territorio al fine di individuarne i punti di forza e le criticità. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Saper definire il turismo e distinguerne le varie forme. Saper descrivere e distinguere i vari marchi di tutela agroalimentare. Saper ricostruire una filiera alimentare e riconoscere in etichetta gli elementi relativi alla tracciabilità a alla rintracciabilità.</p>	<p>Il turismo: definizioni e forme. Marchi di qualità e di tutela dei prodotti legati al territorio. Filiera agroalimentare</p>	<p>Individuare e promuovere prodotti enogastronomici internazionali</p> <p>Riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e della domanda turistica.</p> <p>Contribuire all'elaborazione di pacchetti turistici, in base alle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio.</p> <p>Identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera.</p> <p>Identificare i prodotti</p>

<p>Progettare servizi turistici di accoglienza turistico-alberghiera per valorizzare il patrimonio ambientale, storico-artistico, culturale ed enogastronomico del territorio. Osservare, descrivere e analizzare fenomeni e riconoscere la complessità dei sistemi. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, storici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza valorizzando i prodotti</p>	<p>Saper collocare nel tempo l'origine di tradizioni alimentari siciliane. Saper riconoscere in un alimento o in una preparazione il valore della storia e della tradizione. I beni culturali e paesaggistici del territorio che meritano di essere valorizzati. Riconoscere gli elementi naturali e antropici che caratterizzano il territorio siciliano. Contribuire all'elaborazione di pacchetti turistici che valorizzino la</p> <p>Saper distinguere i vari alimenti in base alla funzione e alle caratteristiche nutritive. Saper riconoscere nel modello alimentare mediterraneo valori culturali, oltre che di tutela della</p>	<p>Beni culturali e paesaggistici dell'isola. Patrimoni dell'UNESCO. Aspetti geografici, economici, sociali, demografici, storici e della tradizione in Sicilia. Storia della gastronomia siciliana e origine storica di pietanze tipiche</p> <p>I gruppi alimentari. Il modello alimentare mediterraneo. Studio di prodotti alimentari legati al territorio siciliano: prodotti ortofrutticoli, oli</p>	<p>tipici e il loro legame con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera.</p> <p>Contribuire all'elaborazione di pacchetti turistici, in base alle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio</p> <p>Contribuire all'elaborazione di pacchetti turistici, in base alle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio</p>
--	--	--	---

<p>gastronomici e le tradizioni tipiche del territorio. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità alle esigenze della clientela in fatto ricerca della tradizione e dell'eccellenza gastronomica e nutrizionale.</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza valorizzando i prodotti enologici e i territori di appartenenza. Adeguare la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità alle esigenze della clientela.</p>	<p>salute. Saper descrivere e presentare i prodotti alimentari del territorio utilizzando un linguaggio specifico adeguato. Saperne descrivere correttamente le caratteristiche merceologiche, organolettiche, gastronomiche, nutrizionali e storico-culturali.</p> <p>Saper descrivere e presentare i vini del territorio utilizzando adeguatamente il linguaggio specifico. Saper rispondere alle richieste della clientela suggerendo itinerari enologici e visite ad aziende vinicole. Saper organizzare degustazioni ed eventi relativi alle tradizioni vinicole del territorio</p>	<p>d'oliva, formaggi, ecc.</p> <p>Il vino Vini DOP e IGP del territorio Studio del vino relativamente al valore nutritivo, alle fasi produttive, ai tipi merceologici, al rapporto con la salute. Marchi d'origine dei vini.</p>	<p>Identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera.</p> <p>Contribuire all'elaborazione di pacchetti turistici, in base alle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio.</p> <p>.</p>
---	--	--	---

ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA 4° Anno

TRAGUARDO DELLA COMPETENZA	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche esigenze dietologiche</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Applicare tecniche di conservazione idonee alla</p>	<p>Saper mettere in relazione la dieta equilibrata, I LARN, il fabbisogno di nutrienti e la classificazione degli alimenti</p> <p>Saper riconoscere i vari tipi di qualità alimentare, l'etichettatura dei prodotti e le certificazioni</p> <p>Saper individuare il sistema di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti</p> <p>Saper confrontare le principali</p>	<p>La dieta equilibrata LARN e fabbisogno di nutrienti La classificazione degli alimenti</p> <p>La qualità alimentare, l'etichettatura dei prodotti e le certificazioni</p> <p>Sistema di tracciabilità e rintracciabilità</p> <p>Metodi fisici</p>	<p>Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona</p> <p>Riconoscere la qualità di una bevanda o di un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico</p> <p>Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti</p> <p>Scegliere il sistema di</p>

<p>prevenzione di tossinfezioni alimentari</p> <p>Applicare tecniche di cottura idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari</p>	<p>tecniche di conservazione degli alimenti e come influiscono sul valore nutrizionale e commerciale degli stessi.</p> <p>Saper confrontare le principali tecniche di cottura degli alimenti e come influiscono sul valore nutrizionale e commerciale degli stessi</p>	<p>Metodi chimici Metodi biologici</p> <p>Tecniche di cottura</p> <p>Modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti</p>	<p>conservazione più appropriato per ogni alimento</p> <p>Scegliere il sistema di cottura più appropriato per ogni alimento</p>
---	--	--	---

ACCOGLIENZA 4° Anno

TRAGUARDO DELLA COMPETENZA	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza turistico-alberghiera in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza valorizzando i prodotti gastronomici e le tradizioni tipiche del territorio nazionale.</p> <p>Adeguare la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità alle esigenze della clientela</p>	<p>Saper riconoscere la dieta equilibrata: criteri e fasi operative. Modelli alimentari: piramidi Stili alimentari: diete vegetariane e ipocaloriche.</p> <p>Saper confrontare e riconoscere l'Enogastronomia regionale italiana: Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana. Aspetti fisici e antropici delle regioni suddette.</p>	<p>La dieta equilibrata La piramide italiana La dieta vegetariane La dieta ipocalorica</p> <p>Aspetti generali del turismo enogastronomico italiano Piemonte Lombardia Veneto Emilia Romagna, Toscana</p>	<p>Procedere nella pianificazione ristorativa secondo principi salutistici e vari stili alimentari.</p> <p>Descrivere e presentare i prodotti enogastronomici della regione utilizzando un linguaggio specifico adeguato. Contribuire all'elaborazione di pacchetti turistici in base alle risorse culturali, paesaggistiche ed enogastronomiche della regione.</p>

<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza valorizzando i prodotti gastronomici e le tradizioni tipiche del territorio nazionale. Adeguare la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità alle esigenze della clientela.</p>	<p>Saper confrontare e riconoscere l'Enogastronomia regionale italiana: Umbria, Lazio, Campania, Puglia, Calabria, Sardegna. Aspetti fisici e antropici delle regioni suddette.</p>	<p>Umbria Lazio Campania Puglia Calabria Sardegna.</p>	<p>Descrivere e presentare i prodotti enogastronomici della regione utilizzando un linguaggio specifico adeguato. Contribuire all'elaborazione di pacchetti turistici in base alle risorse culturali, paesaggistiche ed enogastronomiche della regione.</p>
<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità.</p>	<p>Saper riconoscere ed Individuare la qualità degli alimenti e relativi sistemi di controllo e certificazioni. Sistema di tracciabilità e rintracciabilità. Sicurezza igienica degli alimenti. Etichettatura. Frodi</p>	<p>Qualità degli alimenti Sistema di tracciabilità e rintracciabilità Sicurezza igienica Etichettatura Frodi</p>	<p>Riconoscere gli elementi che caratterizzano la qualità totale di un prodotto alimentare. Indicare gli enti e le procedure per il controllo ufficiale della qualità alimentare. Rilevare in etichetta informazioni relative alla tracciabilità e rintracciabilità. Distinguere tra i prodotti certificati. Distinguere le frodi e i tipi di contaminanti fisici, chimici e biologici degli alimenti.</p>

ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA 5° Anno

TRAGUARDO DELLA COMPETENZA	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Valorizzare le tradizioni religiose nazionali ed internazionali.</p> <p>Integrare le nuove tendenze di filiera con le tradizioni.</p> <p>Predisporre menù coerenti con il contesto territoriale e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche esigenze dietologiche Individuare nuove tendenze nel settore ristorativo.</p>	<p>Individuare le consuetudini alimentari nelle grandi religioni</p> <p>Riconoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari</p> <p>Saper individuare la dieta nelle varie fasce di età Conoscere la dieta mediterranea e la piramide alimentare, Conoscere le varie tipologie di ristorazione</p>	<p>Consuetudini alimentari nelle grandi religioni</p> <p>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.</p> <p>La dieta nelle varie fasce di età Diete e stili alimentari L'alimentazione nella ristorazione collettiva</p>	<p>Individuare gli alimenti in relazione alle abitudini alimentari nelle grandi religioni.</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona</p> <p>Elaborare semplici schemi dietetici in relazione alle diverse fasce d'età.</p>

<p>Predisporre menù coerenti con il contesto territoriale e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche esigenze dietologiche</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Operare nell'ambiente di lavoro con consapevolezza sui rischi fisici, chimici e biologici</p>	<p>Elaborare la dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie</p> <p>Riconoscere le analogie e le differenze tra allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione</p> <p>Saper mettere in relazione determinate condizioni ambientali e rischi di tossinfezioni</p> <p>Saper individuare e analizzare comportamenti igienici scorretti nella manipolazione degli alimenti</p>	<p>La dieta nelle malattie cardiovascolari</p> <p>La dieta nelle malattie metaboliche</p> <p>La dieta nelle malattie dell'apparato digerente</p> <p>Alimentazione e tumori, Allergie ed intolleranze alimentari</p> <p>I disturbi alimentari</p> <p>Contaminazione chimico-fisica degli alimenti</p> <p>Contaminazione biologica degli alimenti</p> <p>Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici</p> <p>Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità</p>	<p>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</p> <p>Elaborare semplici schemi dietetici in relazione alle diverse patologie.</p> <p>Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli</p> <p>Redigere un piano di HACCP</p>
--	---	---	---

ACCOGLIENZA 5° Anno

TRAGUARDO DELLA COMPETENZA	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza turistico-alberghiera in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</p> <p>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza valorizzando le tradizioni gastronomiche e le risorse turistiche più rilevanti del territorio europeo.</p>	<p>Individuare cause, effetti ed indicazioni dietetiche riguardo alle patologie del "benessere". Sapere le regole alimentari più rilevanti nelle tradizioni alimentari religiose più diffuse</p> <p>Saper mettere in relazione il Turismo e l'Enogastronomia in Europa.</p>	<p>Allergie e intolleranze. Malattie cardiovascolari: aterosclerosi e ipertensione . Malattie metaboliche: obesità e diabete. Principali regole alimentari nelle grandi religioni (Cristianesimo, Islamismo, Ebraismo.)</p> <p>Turismo europeo: caratteristiche e linee guida Spagna Francia Germania Regno Unito</p>	<p>Procedere nella pianificazione ristorativa in caso di patologie. Compilare un menu rispettando le tradizioni religiose</p> <p>Descrivere e presentare i prodotti enogastronomici di paesi europei utilizzando un linguaggio specifico adeguato. Contribuire all'elaborazione di pacchetti turistici in base alle risorse turistiche ed enogastronomiche dei paesi europei</p>

<p>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza valorizzando le tradizioni gastronomiche e le risorse turistiche più rilevanti dei paesi extraeuropei.</p> <p>Gestire i rischi connessi al lavoro applicando le normative vigenti.</p>	<p>Saper mettere in relazione il Turismo e l'Enogastronomia internazionale: Giappone, India, Cina, Messico e Stati Uniti.</p> <p>Saper riconoscere rischi, normativa e misure preventive in fatto di sicurezza nell'ambiente di lavoro.</p>	<p>Giappone Messico India. Cina Stati Uniti</p> <p>Sicurezza nell'ambiente di lavoro Sistema HACCP</p>	<p>Descrivere e presentare i prodotti enogastronomici di paesi extraeuropei europei utilizzando un linguaggio specifico adeguato. Contribuire all'elaborazione di pacchetti turistici in base alle risorse turistiche ed enogastronomiche a livello internazionale</p> <p>Individuare le situazioni a rischio e le criticità in ambito lavorativo proponendo soluzioni.</p>
---	---	--	---